

# 《西班牙菜品尝与烹制》

## 图书基本信息

书名：《西班牙菜品尝与烹制》

13位ISBN编号：9787532371297

10位ISBN编号：7532371298

出版时间：2003-8-1

出版社：上海科学技术出版社

作者：王汉明

页数：132

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《西班牙菜品尝与烹制》

## 内容概要

认识西班牙菜，历史潮流和发展趋势，不同菜系的特色。点菜技巧和进食礼仪；西班牙酱汁和特色材料，搭配美酒的学问。四十多款图文并茂的特色西班牙菜食谱——依法炮制美食，与家人朋友分享成功的喜悦！令你生活更添姿彩。

王汉明，1981年起从事饮食业，先后服务于多家著名国际酒店及曾担任行政助理总厨的职务，并于1989年及1991年香港国际美食节中两度获奖。王先生热爱烹饪厨艺，多年来均在工余时间执教于家政中

# 《西班牙菜品尝与烹制》

## 书籍目录

前言：西班牙菜的欣赏与品尝

一、西班牙菜的饮食文化和认识

1 源远流长话西班牙菜

2 多姿多彩的地方菜

3 认识西班牙菜

4 菜单

5 点菜技巧

6 进食礼仪

7 材料介绍

.....

二、小食类、开胃菜

三、汤类

四、蛋类、饭/粉类

五、海鲜类

六、肉类

七、甜品

# 《西班牙菜品尝与烹制》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)